UMAMI LAND
テーマパーク

主街

飯團
小吃時間到！當您忙碌之時，拿起這個手工製作，香氣四溢的飯團就可以飽餐一頓了。

壽司
壽司可熟食，可生吃，可卷食，也可壓食。關於壽司，您總有無窮無盡的吃法可以嘗試。好吃，好吃，好吃。

日式蓋飯
快用這碗碗美味的日式蓋飯填飽您的肚子吧，每一碗裡滿滿都是香噴噴的米飯和您最愛的新式配菜。

日式咖哩
無論是一勺一勺地澆入米飯，還是濃濃包裹麵條，這種濃稠而口感豐富的肉汁攪拌滿滿的肉和鮮蔬，口味繁多，或味道適中，無論甜或辣，都任君選擇。

日式生蛋拌飯（TKG）
早餐來顆生雞蛋？要不要試試早餐來一碗可口的生蛋拌飯！

蛋包飯
金黃蛋餅內滿滿都是精心調味的米飯，表皮再淋上花式番茄醬，很香哦。

日式冷豆腐
口感絲滑的涼豆腐成就了這道最酷小菜。

納豆
美好的一天，就從吃納豆開始吧。雖然納豆味道很重，這種粘滑的大豆美食營養十分豐富。

味噌湯
這款常備高湯顏色各異，有各種各樣的口味，您的那款想怎麼喝呢？

日式炸豆腐
三個字：炸豆腐。

長谷

拉麵
拉麵用肉湯或魚湯做湯底，在麵上鋪滿配料，一碗美味的拉麵就做好了。快來嗦麵吧，吃麵聲音越大表示越好吃哦。

日式沾麵
快來認識一下拉麵的兄弟吧，蘸麵。它配有更小份而更香濃的肉湯，您可以在吃麵前蘸食。

烏龍麵
很有嚼勁的麵條，搭配細膩可口的湯底，讓烏龍麵擁有至高口感。

蕎麥麵
蕎麥麵是整年都可享用的美食，可搭配調味汁涼拌著吃，也可澆入熱氣騰騰的肉湯，搭配天婦羅或肉片享用。

日式素麵
這種麵條如細線，冷熱食用均可，可以做炒麵，也可以蘸湯吃。

甜蜜國度

大福
麻糬做皮，甜甜奶油做餡兒，大福意為「超有福」。只要吃了大福就會明白了…

鯛魚燒
這款甜品是魚型糕餅，但它可不含海鮮類，是用紅豆調配卡仕達醬做餡料製成。

日式刨冰
這是道提神的甜品，一層層的刨冰，澆上五彩斑斕的糖漿，甜入臟腑，一定要在融化前吃掉哦！

御手洗糰子
御手洗團子是麻糬的表親，這些精心上釉的團子是串在一起吃的，可能還會配上熱茶。

卡斯特拉長崎蛋糕
這種鬆軟的海綿蛋糕起源於葡萄牙，從長崎到長野的人們都愛吃這款甜品。

海味美食港

鹽烤鯖魚
.用鹽醃漬鯖魚，然後燒烤完全，就是這麼簡單。

河豚
您也許聽說過河豚，也許也聽說過吃河豚十分冒險。但若由功力深厚的主廚製作，那就是純粹的美味佳餚了。

海膽蓋飯
如果您在尋找獨特風味及北海道最受歡迎美食，那就試試海膽蓋飯吧。

星鰻
如果您想品嚐深海風味，可以試試鹽水星鰻，用文火燉煮後鋪在米飯上食用，也可油炸食用。

烤魷魚
魷魚用醬油醃製，然後用炭火烤製。這便是日式速食的做法。

嘶嘶香氣美食街

燒鳥
用備長炭精心烤製的雞肉串，美食盛宴時刻已到。

唐揚
將雞塊煎至金黃色，伴隨咀嚼時令人垂涎的嘎吱聲，這便是讓人食指大動的和風炸雞。

日式什錦煎餅
它的原意是「隨您喜好」。如果把這種美味的煎餅當作一款披薩，您會選擇何種餡料呢？

燒肉
這是日式燒烤。快來試試可以一口吃掉的烤肉吧，甚至也可以點到傳奇的神戶和牛哦。

日式炒麵
用肉和蔬菜一起翻炒，這就是香甜可口的日式炒麵。若要素食麵，請選擇日式鮮蔬炒麵。

日式煎餃
平底鍋香煎日式餃子，搭配滿滿的肉餡，香氣四溢，一定要趁熱吃。